

SANYO

INSTRUCTION MANUAL
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ECJ-M100S

English

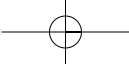
Spanish

**MICRO-COMPUTERIZED
RICE COOKER & VERSATILE COOKER**

**MICRO-COMPUTARIZADA
Olla Arrocera y Olla de Cocción Versátil**



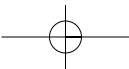
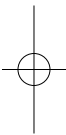
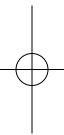
HOUSEHOLD USE ONLY



English

Thank you for your purchase of a **Sanyo Rice Cooker & Versatile Cooker**. Please read these instructions carefully before use and save the manual for future reference.

Table of Contents	Page
Important Safeguards	3
Precautions	4
Names and Function of Parts	5
Controls/Display	5
How to Cook Rice	6-7
Tips for Cooking Rice	7
Timer Cooking	8
Baking	8
Steaming Food	9
Making Soup	10
Reheating	10
Cleaning and Maintenance	11
Troubleshooting/Specifications	12
Recipes	13-15
Warranty	16



IMPORANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electrical shock, and/or injury:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not clean the appliance with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the switch to its "Off" position then remove the plug from wall outlet.
15. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
16. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.

English

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Note:









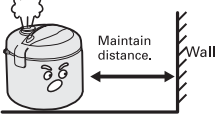
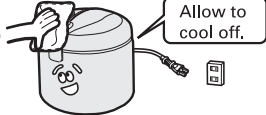

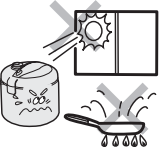

- A. A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - C. If extension cord is used:
 - (1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other is). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to override this safety feature.

WARNING: Handling the cord on this product or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

PRECAUTIONS

This important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibility of personal injuries and/or property damage.

English

<ul style="list-style-type: none"> • Use only 120 Volt AC electrical current. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not handle the power supply cord in a rough manner.
<ul style="list-style-type: none"> • Always keep the power supply plug clean. If the power supply plug blades or plug surfaces become dirty, be sure that they are cleaned thoroughly. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Do not attempt to modify the appliance. All repairs must be performed by qualified technicians. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not insert any foreign objects into appliance openings or outlets. 
<ul style="list-style-type: none"> • Plug the appliance into a single electrical outlet only. Use only an electrical outlet rated at 15 amperes or more. Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not touch the metal part on the inside of the lid during or immediately after operation. 
<ul style="list-style-type: none"> • Do not attempt to plug in or unplug with wet hands. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not operate the appliance near flames or wet areas. 
<ul style="list-style-type: none"> • Do not touch the steam vent. Do not place your face or hand near the steam vent. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Do not operate the appliance if the power supply cord or plug has been damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to heat.
<ul style="list-style-type: none"> • Do not allow children to use this appliance without adult supervision. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not touch the Lid Release button while carrying the appliance. 
<ul style="list-style-type: none"> • Do not immerse the appliance in water and do not pour water onto it. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use any Inner Pot other than provided.
<ul style="list-style-type: none"> • Do not place the appliance near walls or furniture (within 12"/30cm). 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to heat.
<ul style="list-style-type: none"> • Allow the appliance to cool off prior to cleaning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power plug from the outlet when the appliance is not being used. 
<ul style="list-style-type: none"> • Do not place the appliance in the following locations: <ul style="list-style-type: none"> • Locations where hot cooking oil may splash onto the appliance. • Locations where the appliance is exposed to direct sunlight. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not place a cloth or towels over the appliance during operation. 
<ul style="list-style-type: none"> • Remove all foreign substances. Make sure that all rice grains and water drops on the appliance's inner wall, the outside of the Inner Pot, the lid flange, the Heating Element and the Temperature Sensor have been completely removed, before using appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not shake the appliance by the handle. If carrying the appliance immediately after use, use caution to avoid the steam that is released from the steam vent.

NAMES AND FUNCTION OF PARTS

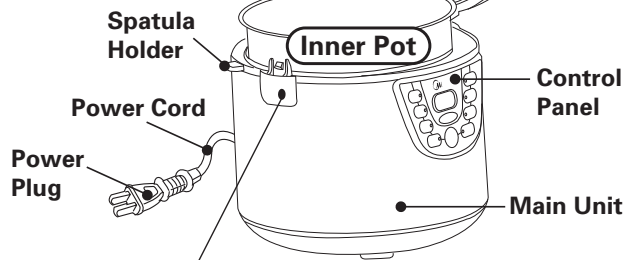
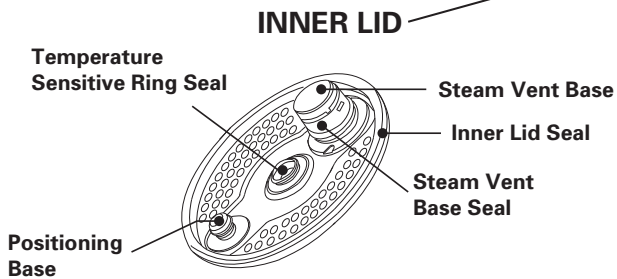
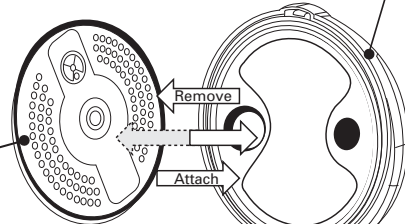
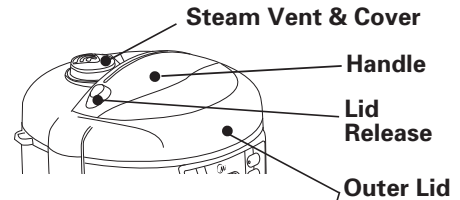
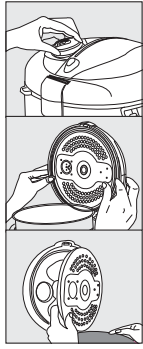
STEAM VENT & INNER LID

How to Remove:

- Remove the Steam Vent Cover from the Outer Lid.
- Pull the Inner Lid towards you.

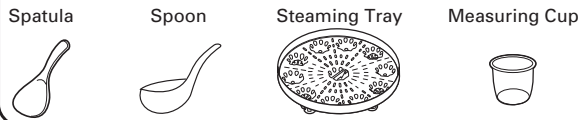
How to Attach:

- Align the Steam Vent and Positioning Bases into the two holes on inside of the Outer Lid and press it in place.
- Align the Steam Vent Cover into the Steam Vent Gap and press down. Turn it slightly left to right one or two times to fasten the Steam Vent Cover.



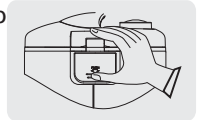
ACCESSORIES

(one each)

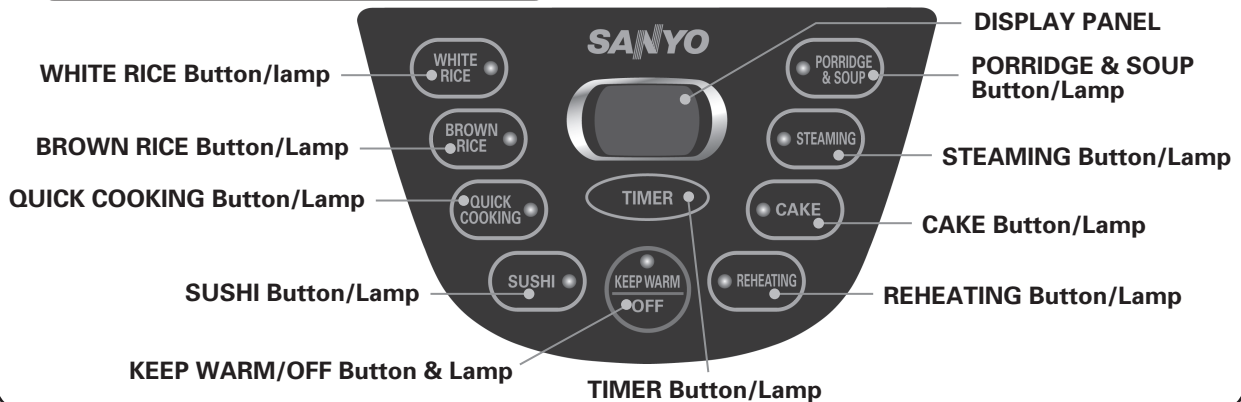


DEW COLLECTOR

- Push the arrow and grasp the top of the receptacle to remove.
- Snap the receptacle back into place after cleaning.



CONTROL PANEL/DISPLAY



Before First Use

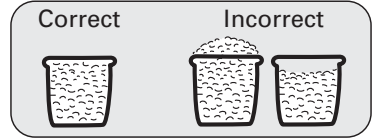
- Remove all packaging materials.
- Wash accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Remove Inner Pot and Inner Lid from cooker and clean with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
- Wipe outside of rice cooker clean with a damp cloth.
- During the first use, the cooker may give off a slight odor. This is due to the newness of the product and will diminish with continued use.

HOW TO COOK RICE

English

1 Measure the rice correctly. Wash the rice.

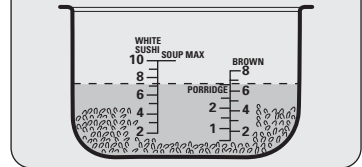
- Measure the rice using measuring cup provided. 1 cup equals 180 ml.
- Avoid using the Inner Pot to wash rice as it may damage the Inner Pot.
- Wash rice thoroughly in a separate bowl until the water becomes relatively clear.
- Rinse quickly using a lot of water. Drain quickly.
- Gently rinse rice 2-3 times, until water becomes clear.



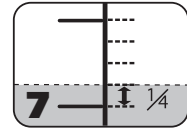
2 Add the correct amount of water according to the menu setting selected and quantity of rice.

- Place the washed rice into the Inner Pot.
- Add water based on the selected menu setting and the quantity of rice being cooked.
- If the water level is incorrect, excess water may boil over.
- Adjust the water level according to your own preference. The water level may be adjusted by up to 1/4 of a graduation level. If the amount of water is too great, it may boil over. The water quantity should not exceed the highest water level (Mark 10) as this may lead to overflow and short circuit.
- Make sure that any rice grains or water droplets remaining on the outside of the Inner Pot or the inner wall of the main body are removed. Water remaining in these areas may cause noise during the cooking process.
- Gently turn the Inner Pot from side to side a few times to level the rice.

Example: To cook 7 cups of rice.



Example: To cook 7 cups of rice.

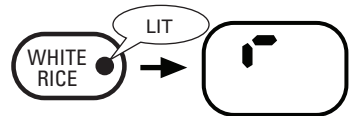
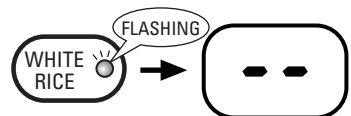


3 Attach the inner lid and close the lid.

- Securely close the Lid until you hear a click.
- Make sure that there are no foreign objects such as rice grains, between the Lid and the Inner Pot or between the Inner Pot and Lid Seal. Any foreign objects between them may cause steam to escape or water to boil over.

4 Plug power cord into electrical outlet and choose function.

- When the power is on, the **WHITE RICE** lamp will begin flashing and the display will show two red horizontal bars. The rice cooker is in standby mode.
- Select the type of rice by pressing the Menu Button. If the wrong menu option is selected, the water may boil over or the rice may not be cooked properly.
- The Menu lamp will change from flashing to solid. After 10 seconds, the two red horizontal bars begin to circulate around in the display. The cooking process begins.
- Press the OFF Button to cancel cooking.
- Cooking times vary with differences in rice and preparation. Rice cooking guide is included below for reference.



Approximate Rice Cooking Times (in minutes)

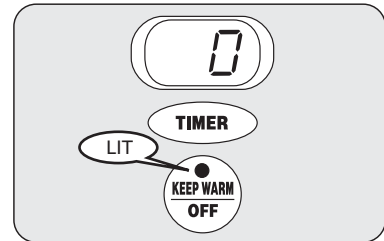
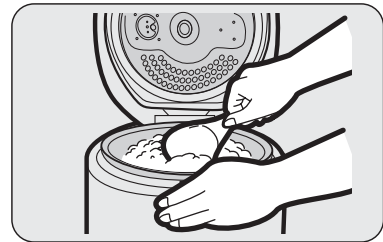
(at room temperature 68°F/20°C and water temperature 64°F/18°C)

Menu	White Rice	Brown Rice	Sushi	Quick Cooking	Porridge
Capacity (cups)	2 – 10	2 – 8	2 – 10	2 – 10	0.5 – 2.5
Cooking Time	38-54	68-79	37-50	27-40	90

HOW TO COOK RICE

5 Stir the rice before serving. Cooked rice can be kept warm for up to 12 hours.

- Once the cooking is completed, the **MENU** lamp will go off. The **KEEP WARM** lamp will light and the cooker will automatically switch operation to keep the rice warm.
- The display will show the elapsed time from 0 up to 12 hours. If the elapsed time for the Keep Warm function exceeds 12 hours, the display shows "-".
- Do not unplug cooker while in Keep Warm mode.
- Do not keep rice warm for more than 12 hours as rice may develop an odor, turn yellow, or dry out.
- Do not use the Keep Warm option for mixed rice, brown rice, sweet rice, sprouted brown rice, or wild rice as they may begin to deteriorate or develop an odor.
- Do not keep porridge warm, as it tends to become gluey.
- Make sure to unplug the Power Cord after use.



English

TIPS FOR COOKING RICE

- Evenly distribute the rice in the bottom of the Inner Pot to ensure even cooking.
- Wash the rice thoroughly. Rinse quickly using a lot of water. Drain quickly. Gently rinse rice 2-3 times, until water becomes clear.
- Newly harvested rice (fall season) usually requires less water for cooking than rice that has been stored. Over time, rice has a tendency to become dehydrated, therefore more water is needed for cooking.

Note: Some brands of rice recommend not washing the rice before cooking to retain vitamins.

HOW TO COOK BROWN RICE

- Up to 8 cups of brown rice can be cooked.
- Measure water to the **BROWN** line on inner pot.
- Press the **BROWN RICE** button from the menu to begin cooking.
- For more delicious results with brown rice, soak the rice in water for an hour or more before cooking.

HOW TO COOK SUSHI RICE

- Use white medium grain rice for sushi.
- Sushi course cooks rice that has a less sticky texture than normal, which is ideal for making sushi. If the rice is sticky type, add old rice to reduce stickiness.
- Measure water to the **SUSHI** line on inner pot.
- Press the **SUSHI RICE** button from the menu to begin cooking.

HOW TO COOK PORRIDGE

- The porridge water lines in the inner pot are for cooking regular texture porridge. Adjust water level according to your own preference.
- Up to two and half cups of porridge can be cooked.
- Measure water to the **PORRIDGE** line on inner pot.
- Press **PORRIDGE & SOUP** from the menu to begin cooking.

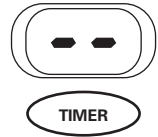
HOW TO COOK WITH QUICK COOKING COURSE

- Use **QUICK COOKING** course to cook rice quicker than a regular course.
- The rice may be slightly harder or may leave a thin crust on the bottom of the inner pot.
- The rice may become softer if the rice is steamed a little longer in the **KEEP WARM** mode after cooking.
- If softer rice is preferred, let the rice soak in water for at least 30 minutes before cooking.
- Measure water to the **WHITE RICE** line on inner pot.
- Press the **QUICK COOKING** button from the menu to begin cooking.

TIMER COOKING

Cooking completes at a specific time by using timer function.

- 1 Prepare the rice following steps (1) – (3) in the How To Cook Rice section on page 6.**
- Plug the Power Cord into the electrical outlet.
 - Determine what time you want the rice to be ready.



English

- 2 Press the TIMER button.**
- The hours change in one hour increments (up to 15 hours). The selectable times are 1-15 hours.
 - Press the "TIMER" button continuously until a required time appears.



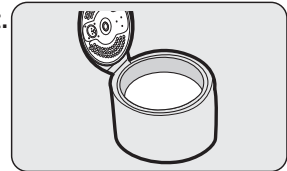
- 3 Press the appropriate Menu button to begin countdown.**
- The display will show the number of hours until completion. The **Menu** lamp will light solid.
 - When cooking begins, the two red horizontal bars begin to circulate around in the display.
 - Once the cooking is completed, the **MENU** lamp goes off. The **KEEP WARM** lamp will light and the cooker will automatically switch operation to keep the rice warm.
 - Make sure to unplug the Power Cord after use.

⚠ Cautions

- Timer cooking cannot be used for **CAKE** and **REHEATING** functions.
- Minimum of 2 hours on the timer must be set for cooking brown rice, porridge and soup.
- Timer cooking should be set to begin within 12 hours. The rice may begin to deteriorate if the rice is left in the water for an extended time.
- Do not use timer cooking to prepare mixed rice, brown rice or sweet rice that contains other ingredients. These ingredients or seasonings may deteriorate or settle to the bottom and fail to cook properly.
- Rice may turn out soft when cooked using the timer.

BAKING

- 1 Pour the mixture into the Inner Pot. Place Inner Pot into the main unit.**
- Mix all the ingredients in a separate bowl.
 - Coat the Inner Pot with oil or non stick spray.
 - Pour the mixture into the Inner Pot and place it into the main unit.
- Note:** see cake recipe page 15



- 2 Close the Outer Lid. Plug the power cord into electrical outlet.**

- 3 Press the CAKE button.**
- The **CAKE** lamp will light and begin baking.
 - When the baking cycle (approximately 65 minutes) is completed, the **KEEP WARM** lamp will light and the cooker will automatically turn to the Keep Warm mode.
 - The cake is done when a toothpick inserted in the center comes out clean.
 - Press **KEEP WARM/OFF** button to cancel baking.

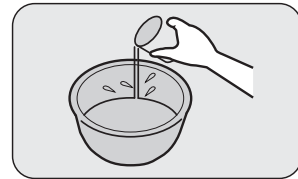
- 4 After baking is done, let it stand for 5 minutes.**
- When baking is completed, **CAKE** lamp will turn off and **WHITE RICE** lamp will flash.
 - Let it stand for 5 minutes.
 - Turn the cake over onto a plate using oven mitts. Let cake cool down completely before slicing or frosting.
 - Make sure to unplug the power cord after use.

STEAMING FOOD

Select the **STEAMING** menu to steam food. The cooking times in the chart below are approximate and should be used as a guideline.

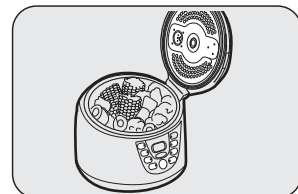
1 Add approximately 1 1/2 measuring cups (300ml) of water.

- Use the provided measuring cup.

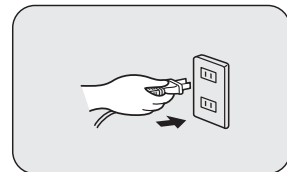


2 Place the Inner Pot into the main unit. Place the Steaming Tray and food in the Inner Pot.

- Place the food on the Steaming Tray.

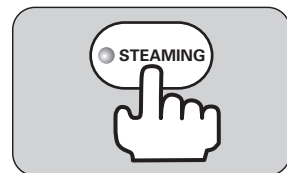


3 Close the Outer Lid and plug in the power cord into electrical outlet.



4 Press the STEAMING button.

- The **STEAMING** lamp will light and begin steaming.
- Monitor the steaming time manually.
- When water is completely evaporated, the **KEEP WARM** lamp will light and the unit will automatically switch to the **KEEP WARM** mode.
- Check and stir food occasionally. Continue steaming until food is done.
- When the food is done, press **KEEP WARM/OFF** button to cancel steaming.
- Some experimentation may be needed to determine exact cooking times based on personal preference for steamed food tenderness or firmness.
- Make sure to unplug the power cord after use.



FOOD STEAMING CHART

Vegetable	Preparation	Quantity	
Artichokes	Cut into half	2-4	25-30 min.
Asparagus	Whole, stems trimmed	1 lb.	10-15 min.
Broccoli	Spears	1/2 lb.	10-15 min.
Beets	Peeled, cut into 1/4" slices	1 lb.	15-20 min.
Carrots	Cut, peeled	1 lb.	15-20 min.
Cauliflower	Spears	1 lb.	20-25 min.
Corn on the Cob	Husked, halved	2 med. ears	15-20 min.
Green Beans	Whole, trimmed	3/4 lb.	10-15 min.
Red Potatoes	Cut into half	1 lb.	25-30 min.
Snow Peas	Whole, trimmed	1/2 lb.	15-20 min.
Spinach	Leaves	1/2 lb.	8-10 min.
Sweet Potatoes or Yams	Cut into 1/2" pieces	1 lb.	20-25 min.
Zucchini	Cut into 1/4" rounds	1 lb.	10-15 min.
Eggs	Soft yolk (similar consistency to soft-boiled)	8	15 min.
	Hard yolk (similar consistency to hard-boiled)	8	23 min.

MAKING SOUP

Select the **PORRIDGE & SOUP** menu to make a soup.

- 1 Place the ingredients and seasonings into the Inner Pot. Place Inner Pot into the main unit.**

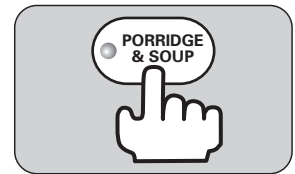


English

- 2 Close the Outer Lid and plug in the power cord into electrical outlet.**

- 3 Press the PORRIDGE & SOUP button.**

- The **PORRIDGE & SOUP** lamp lights and begins steaming.
- When the soup cycle (approximately 1 hour and half) is complete, **KEEP WARM** lamp will light and the cooker will automatically turn to the Keep Warm mode.
- When soup is done, press **KEEP WARM/OFF** button to cancel function.
- Make sure to unplug the power cord after use.

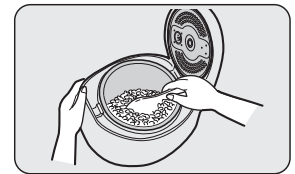


REHEATING

Rice being kept warm may be reheated.

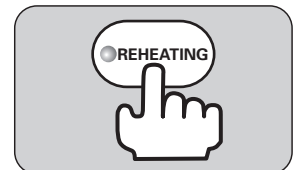
- 1 Stir the rice and make it level.**

- Always stir the rice in the Inner Pot to prevent scorching.
- Level the rice.
- Press **KEEP WARM/OFF** button to cancel operation.



- 2 Press the REHEAT button.**

- The **REHEAT** lamp will light and begin reheating.
- Reheating takes approximately 20-30 minutes depending on the rice temperature.
- Press **KEEP WARM/OFF** button to cancel reheating.



- 3 Stir the rice again when reheating is completed.**

- When reheating is completed, the **KEEP WARM** lamp will light and the cooker will return to **KEEP WARM** mode.
- Make sure to stir the rice thoroughly as the rice at the bottom may become slightly hard.
- Make sure to unplug the power cord after use.

TIPS FOR REHEATING

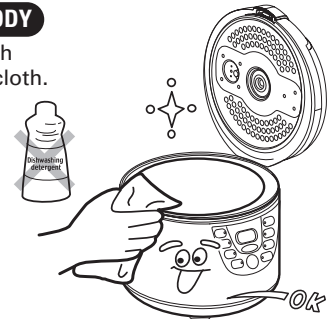
- For better results, reheat rice when the Inner Pot is less than half full.
- Do not reheat other than white or rinse-free rice.
- Do not reheat rice more than once as this may cause rice to burn, turn yellow or develop an odor.
- Sprinkle some water on the rice when reheating a small amount of the rice. This will prevent the rice from becoming dry. Sprinkle 1 tablespoon of water per 2 bowls of rice.
- Do not reheat cold rice as this may cause the rice to develop an odor.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the power cord from the electrical outlet and allow the unit to cool off completely prior to cleaning.
- When cleaning the unit, do not use cleaning powder, scrub brush, benzene or thinner.
- Do not wash Inner Pot, Steam Vent and Inner Lid in the dishwasher. This action may cause damage, discoloration or disfiguration.
- Attach the Inner Lid with Steam Vent attached properly after each cleaning.

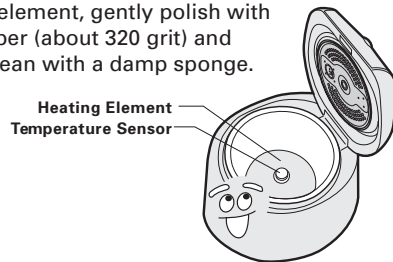
MAIN BODY

Wipe with a damp cloth.



HEATING ELEMENT AND TEMPERATURE SENSOR

If rice grains or other dirt become stuck to the heating element, gently polish with fine sandpaper (about 320 grit) and then wipe clean with a damp sponge.



INNER POT

Wash the inner pot using a sponge and dishwashing detergent after each use.

To prevent damage to the non-stick Inner Pot:

- Do not wash rice in the Inner Pot using hard objects, such as metal whisks.
- Use provided spatula for serving rice.
- Do not wash hard objects, such as spoons or rice bowls within the Inner Pot.
- Do not use vinegar in the Inner Pot.
- Make sure that the Inner Pot is washed immediately after any rice with seasoning has been cooked.
- Some discoloration of the Inner Pot may occur through normal use. This is completely safe and poses no health hazard.

INNER LID AND STEAM VENT

- Wash Inner Lid and Steam Vent thoroughly with a sponge and dishwashing detergent. Dry with a soft cloth.
- Make sure to attach them to the Outer Lid after cleaning.

1 How to Remove:

- Remove the Steam Vent Cover from the Outer Lid.
- Pull the Inner Lid towards you.

2 How to Attach:

- Align the Steam Vent and Positioning Bases into the two holes on inside of the Outer Lid and press it in place.
- Align the Steam Vent Cover into the Steam Vent Gap and press down. Turn it slightly left to right one or two times to fasten the Steam Vent Cover.

⚠ Cautions

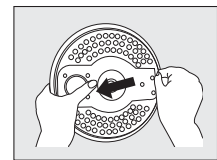
- Make sure to remove the Steam Vent first and then the Inner Lid.
- Never pull the Inner Lid Seal while removing the Inner Lid.
- Apply balanced force to pull from both sides to facilitate the disassembly.

INNER LID SEAL

- Wash the Inner Lid Seal thoroughly with a sponge and a dishwashing detergent. Dry them with a soft cloth.
- Make sure to attach the Inner Lid Seal properly to the Outer Lid after cleaning.

1 How to Remove the Inner Lid Seal

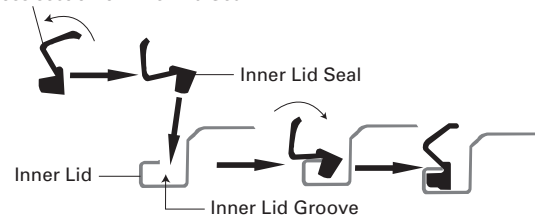
- Grasp the Inner Lid Seal and gently remove from the Inner Lid Groove.



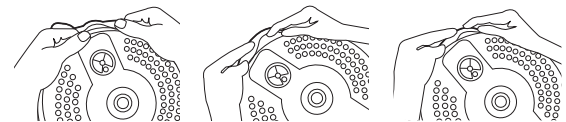
2 How to Attach the Inner Lid Seal

Step 1: Place flange of the Inner Lid Seal into the Inner Lid Groove, as shown below.

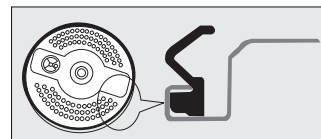
Cross section of Inner Lid Seal



Step 2: Continue inserting the flange of the Inner Lid Seal into the Inner Lid Groove, until securely fastened around the entire Inner Lid.

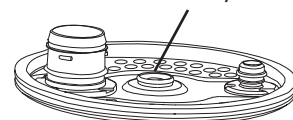


Step 3: After installation, confirm that the Inner Lid Seal is securely and evenly seated in the Inner Lid Groove, before using the rice cooker.



TEMPERATURE SENSITIVE RING SEAL

If the Temperature Sensitive Ring Seal is removed, make sure it is re-installed correctly as shown below.



TROUBLESHOOTING

 Check the following before requesting service.

Symptom	Remedy
<ul style="list-style-type: none"> • Plug or power cord is damaged, distorted, expanded, or discolored. • Power cord or plug is warmer than normal. • Power cord fits loosely or loses power. • Overheated main body produces burning odor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord and stop using the appliance immediately. Contact Sanyo Fisher Service (see warranty, page 16).
The power plug blades or plug surfaces are dirty.	Clean thoroughly.

English

Symptom	Possible Cause	Reference Page #
Rice does not cook.	Is the power cord plugged in properly or has a power failure occurred?	4, 6
	Has the cook menu button been depressed?	6
	Was adequate water added to the Inner Pot?	6, 7
Rice is hard or undercooked.	Is the power cord plugged in properly or has a power failure occurred?	4, 6
	Was adequate water added to the Inner pot?	6, 7
	Was the rice stirred thoroughly after cooking?	7
	Was the correct menu function selected?	6, 7
	Are there any foreign objects sticking to the exterior of the Inner Pot, Sensor, Heating Element, or in Lid Seal?	4, 6, 11
Rice is soft or sticky.	Was too much water added to the Inner Pot?	6, 7
	Was the rice stirred thoroughly after cooking?	7
	Are there any foreign objects sticking to the exterior of the Inner Pot, Sensor, Heating Element, or in Lid Seal?	4, 6, 11
	Was the correct menu function selected?	6, 7
Rice is scorched.	Was adequate water added to the Inner Pot?	6, 7
	Are there any foreign objects sticking to the exterior of the Inner Pot, Sensor, Heating Element, or in Lid Seal?	4, 6, 11
	Was the correct menu function selected?	6, 7
	Was rice washed thoroughly before cooking?	6, 7
Rice cooking takes too long.	Is the power cord plugged in properly or has a power failure occurred?	4, 6
	Was too much water added to the Inner Pot?	6, 7
	Was the correct menu function selected?	6, 7
	Are there any foreign objects sticking to the exterior of the Inner Pot, Sensor, Heating Element, or in Lid Seal?	4, 6, 11
While using the Keep Warm function, the rice becomes hard, discolored, or develops an odor.	Is the power cord plugged in properly or has a power failure occurred?	4, 6
	Was the rice stirred thoroughly after cooking?	7
	Was rice washed thoroughly before cooking?	6, 7
	Are there any foreign objects sticking to the exterior of the Inner Pot, Sensor, Heating Element, or in Lid Seal?	4, 6, 11
	Has the rice been kept warm for over 8 hours?	7
Water boils over during cooking.	Was too much water added to the Inner Pot?	6, 7
	Are there any foreign objects sticking to the exterior of the Inner Pot, Sensor, Heating Element, or in Lid Seal?	4, 6, 11
	Was the correct menu function selected?	6, 7
	Was rice washed thoroughly before cooking?	6, 7
Steam leaks out from around the lid.	Was the correct amount of water added to the Inner Pot?	6, 7
	Was the correct menu function selected?	6, 7
	Are there any foreign objects sticking to the exterior of the Inner Pot, Sensor, Heating Element, or in Lid Seal?	4, 6, 11
There is noise during cooking.	Were water droplets present on the exterior of the Inner Pot or interior of Main Unit? Water droplets may cause noise during cooking. This is not a malfunction.	4, 6, 11

SPECIFICATIONS

MODEL No.	ECJ-M100S	
Power Source	120 V 60 Hz	
Power Consumption	Cooking: 650 Watts	Keep Warm: 15 Wh
Cooking Capacity (uncooked)	White Rice	2 – 10 cups
	Brown Rice	2 – 8 cups
	Sushi	2 – 10 cups
	Porridge	0.5 – 2.5 cups
Unit Dimensions (WxHxD)"	10 13/16" x 11" x 11"	
Weight	7.3 lbs.	
Cord Length	Approx. 47 1/4"	

RECIPES

TIPS FOR COOKING RECIPES

1. Use the provided measuring cup (6 oz. or 180 ml) for measuring rice.
2. Do not measure seasonings with the provided measuring cup. Use a standard measuring cup and spoons for seasonings.
3. Do not cook more than the unit allows for cooking certain types of rice or recipes.
4. Mix seasonings thoroughly such as soy sauce or salt with the broth, soup, or water, and add to Inner Pot just before cooking.
5. Excess ingredients or poor mixing of seasonings may cause the rice to cook improperly.
6. Use of seasonings when cooking rice causes the rice to burn more easily.
7. After cooking rice mixed with other ingredients, a slight odor may remain. Wash the Inner Pot thoroughly after each use.

English

Seasoned Brown Rice

BROWN RICE



Makes 4 servings

Ingredients:

- 3 Cups Brown rice, long-grain
- 2 Cans Chicken broth
- 3 Tbsp. Margarine
- ½ tsp Crushed garlic
- 1 tsp Dried parsley
- 1 tsp Poultry Seasoning (Optional)

Preparation:

1. For best results, wash brown rice and let sit for 2 hours.
2. Drain rice and pour into inner pot.
3. Add chicken broth, margarine and crushed garlic into inner pot. Add water up to 3 on the **BROWN** water line, mix well.
4. Close the lid. Press the "**BROWN RICE**" setting to start the cooking process.
5. The unit will turn off automatically after approximately 1 hour and 15 min.
6. Add dried parsley and Poultry Seasoning (optional)
7. Fluff rice. Serve hot.

California Roll, Inside Out

SUSHI



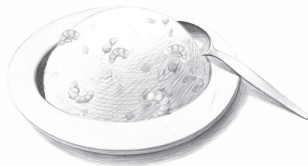
Makes 4 servings

Ingredients:

- 3 Cups White rice, medium grain
- 1/3 Cup Rice vinegar
- 1 Tbsp. Sugar
- 1 tsp Salt
- 4 sheets Dried seaweed
- 1 Avocado, peeled and cut into long strips
- 1 Cucumber, peeled and cut into long strips
- 1 Cup Crab meat, real or imitation
- Mayonnaise
- Toasted sesame seeds
- Wasabi

Preparation:

1. Wash rice and drain well.
2. Add rice to inner pot. Add water to the "3" White/Sushi water line. Close the lid.
3. Press the "**SUSHI**" setting to start the cooking process.
4. The unit will automatically turn off after approximately 45 minutes.
5. In a small bowl, combine rice vinegar, sugar, and salt. Set aside.
6. Transfer cooked rice to a large bowl immediately after cooking. Sprinkle the vinegar mixture over the hot rice and gently fold with spatula.
7. Place ½ sheet of seaweed on a bamboo mat. With damp hands spread a thin layer of rice over the entire sheet of seaweed and press firmly. Lift from the mat. Place a damp kitchen towel on the mat and turn seaweed/rice over onto the damp towel so that the seaweed side is facing up.
8. Place cucumber, avocado, mayonnaise, wasabi and crab meat lengthwise on the seaweed.
9. Roll the bamboo mat and towel forward, pressing the ingredients inside. Press the roll firmly with your hands shaping a tight cylinder. Pull off towel carefully.
10. Sprinkle with sesame seeds. Using a sharp knife, cut into eight pieces.

Shrimp Pilaf**WHITE RICE**

Makes 4-6 servings

Ingredients:

3 Cups Rice, long or medium grain
 6 Shrimp, medium size
 1 ½ oz Canned Chopped Clams, drained
 ¼ Cup Mixed vegetables, Frozen or canned
 3 Tbsp. Olive oil
 2 Cups Chicken bouillon, plus clam juice from the canned clams
 ½ tsp Curry powder
 Salt and Pepper

Preparation:

1. Wash rice and drain well.
2. Cook shrimp in boiling water for 2-3 minutes. Peel and cut into bite size pieces.
3. Heat 2 Tbsp. olive oil in skillet. Sauté drained rice until it becomes transparent. Remove from heat and set aside.
4. Heat 1 Tbsp. olive oil in skillet. Sauté chopped shrimp, clams, and mixed vegetables. Season with salt, pepper and curry powder.
5. Combine chicken broth and clam juice to make 2 cups of liquid.
6. Place rice into inner pot. Add liquid. Add water to fill up to the "3" **WHITE** water line. Add shrimp, clams, and vegetables on top of rice.
7. Close the lid. Press the "**WHITE RICE**" setting to start the cooking process.
8. The unit will automatically turn off after approximately 45 minutes.
9. Open Lid. Fluff rice and serve.

Cheese Risotto**QUICK COOKING**

Makes 4-6 servings

Ingredients:

½ Onion, thinly sliced
 1 clove Garlic, thinly sliced
 2 Tbsp. Olive oil
 1 Tbsp. Butter
 1 ½ Cup Rice, unwashed (Arborio rice for best result, regular mid grain rice can be substituted)
 ½ Cup White wine
 4 ½ Cup Chicken Broth
 ½ Cup Half and Half
 4 Asparagus, cut into ½ inch pieces
 2/3 Cup Grated Parmesan cheese
 Salt and pepper

Preparation:

1. In a large skillet, heat olive oil. Sauté garlic and onion over medium heat until soft.
2. Add butter and rice. Sauté until the rice becomes transparent.
3. Transport to rice cooker.
4. Add chicken broth, wine, and a dash of salt and pepper to taste.
5. Close the lid. Select "**QUICK COOKING**" to start the cooking process.
6. Cook for 15 minutes. Open lid. Add the Half and Half and the asparagus. Stir gently. Close lid to continue cooking.
7. After the cooking process is completed, let sit for five minutes. Open lid and add the cheese. Stir gently. Serve immediately.

French Onion Soup**PORRIDGE & SOUP**

Makes 4 servings

Ingredients:

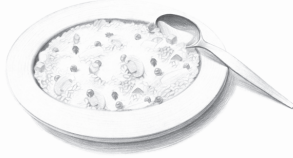
Onions, large
 2 Tbsp. Butter or Margarine
 4 Cups Beef Broth
 1 tsp Worcestershire Sauce
 4 slices Toasted French bread
 ¼ Cup Grated Parmesan cheese
 Salt and pepper

Preparation:

1. In a large skillet, cook onions in butter until golden to dark brown.
2. In the rice cooker, combine cooked onions, beef broth, Worcestershire sauce, salt and pepper for taste.
3. Close the lid. Press the "**PORRIDGE & SOUP**" setting to start cooking.
4. The switch will turn off automatically after approximately 1 hour and 20 minutes.
5. Serve with toasted French bread sprinkled with Parmesan cheese.

Wild Rice Porridge

PORRIDGE & SOUP



Makes 4 servings

Ingredients:

1/3 Cup Glutinous rice
 1/3 Cup Non-glutinous rice
 1/3 Cup Millet
 1 Tbsp. Boxthorn nuts
 1 Tbsp. Pine Nuts
 1/3 Cup Dried scallops
 1 Tbsp. Ginger, minced
 1 tsp Soy Sauce
 1 tsp Sesame oil
 1/2 tsp Salt
 1 Tbsp. Chicken bone soup granules
 1/2 Cup Sprout

Preparation:

1. Together wash glutinous rice, non-glutinous rice, and millet.
2. In 4.5 cups of water, add chicken bone soup granules, soy sauce, sesame oil, and salt to make a marinade.
3. Drain rice and put into inner pot. Add marinade up to "1" **PORRIDGE** water line. (Add water if there is not enough marinade). Add boxthorn nuts, pine nuts, dried scallops, minced ginger.
4. Close the lid and press the "**PORRIDGE & SOUP**" to start the cooking process.
5. The unit will automatically turn off after approximately 1 hour and 20 minutes.
6. Top with sprouts and serve.

English

Fat Free Cake

CAKE



Makes 10 servings

Ingredients:

5 Eggs, large
 1 Cup Sugar
 1 3/4 Cups Flour, sifted
 2 Tbsp. Honey
 1/4 Cup Milk
 1 Tbsp. Brandy (optional)

Preparation:

1. Coat the inner pot with vegetable oil or non-stick cooking spray.
2. Mix honey and milk, set aside.
3. Soak eggs in warm water for approximately five minutes, set aside.
4. In large mixing bowl, beat eggs and sugar on high speed.
5. When the eggs get soft and foamy, add honey/milk mixture. Continue to beat until mixture forms the hard peaks. Fold in brandy (optional)
6. Add flour. Stir gently until ingredients are evenly mixed.
7. Transfer mixture into the inner pot and close the lid.
8. Press the "**CAKE**" setting to start the cooking process.
9. The rice cooker will shut off automatically after approximately 55 minutes.
10. Let stand 5 minutes. Remove cake by turning it upside down onto cooling rack. Cool and serve.

For boxed cake mix:

Any brand of boxed cake mix sold in the U.S. can be baked in this rice cooker. Follow the instructions on the package.

Assorted Steamed Vegetables with Lemon Dipping Sauce

STEAMING



Makes 4 servings

Ingredients:

Broccoli	6oz., cut	15 min
Baby carrots	6oz.	20 min
Cauliflower	8oz., cut	8 min
Potatoes	2 mid size, cut	30 min
Okra	4oz.	10 min

Preparation:

1. Steam your favorite vegetables using the chart on Page 9.
2. In small saucepan, combine sugar, cornstarch and salt.
3. Stir in water and cook over medium low heat, stirring constantly until mixture boils.
4. Remove from heat. Add lemon peel and juice. Stir well until blended.
5. Serve with steamed vegetables.

Dipping sauce

1/2 Cup Sugar
 2 Tbsp. Cornstarch
 1 Cup Water
 2 Tbsp. Butter
 2 Tbsp. Lemon peel finely grated
 2 Tbsp. Lemon juice

**SANYO SMALL APPLIANCE PRODUCT
LIMITED WARRANTY**

OBLIGATIONS

In order to obtain warranty service, the product must be delivered to and picked up from an authorized Sanyo factory service center at the user's expense, unless specifically stated otherwise in this warranty. The names and addresses of Authorized Sanyo Fisher Service Centers may be obtained by calling the toll-free number listed below.

English

For product operation, authorized service center referral or service assistance, call
CUSTOMER INFORMATION: (USA 1-800-421-5013) (Mexico 001-800-726-9775)
Weekdays 7:30 A.M. – 5:00 P.M. Pacific Time
(Canada 1-800-263-2244 -- Weekdays 8:30 A.M. – 5:00 P.M. Eastern Time)

THIS WARRANTY IS VALID ONLY ON SANYO PRODUCTS PURCHASED OR RENTED AND USED IN CANADA OR IN MEXICO OR IN THE UNITED STATES OF AMERICA, EXCLUDING ALL U.S. TERRITORIES AND PROTECTORATES. THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN THE COUNTRY IN WHICH THE PRODUCT WAS PURCHASED. THIS WARRANTY APPLIES TO THE ORIGINAL RETAIL USER AND DOES NOT APPLY TO PRODUCTS USED FOR ANY INDUSTRIAL, PROFESSIONAL OR COMMERCIAL PURPOSE. THE ORIGINAL DATED BILL OF SALE, SALES SLIP OR RENTAL AGREEMENT MUST BE SUBMITTED TO THE AUTHORIZED SANYO SERVICE CENTER AT THE TIME WARRANTY SERVICE IS REQUESTED. For service in Mexico, in case there is no service center in the city where the product was purchased, user shall send the product, in accordance with the instructions provided by SNA's authorized servicer, to the nearest service center freight collect. Subject to the OBLIGATIONS above and EXCLUSIONS below, SANYO North America Corporation, Consumer Solutions Division (SNA) warrants this SANYO product against defects in material and workmanship for the periods of LABOR and PARTS specified below. SNA will repair or replace (at its option) the product and any of its parts which fail to conform to this warranty. The warranty period commences on the date the product was first purchased or rented at retail.

LABOR	PARTS
1 YEAR	1 YEAR

For Product Purchased in Canada: Please visit ca.sanyo.com for up-to-date-Warranty details.

EXCLUSIONS

This warranty does not cover (A) the adjustment of customer-operated controls as explained in the appropriate model's instructions manual, or (B) the repair of any product whose serial number has been altered, defaced or removed. This warranty shall not apply to and any damage initiated by spark fires caused by using anything metal inside the product, except those accessories approved by SFC. This warranty does not apply to uncrating, set up, installation, removal of the product for repair or reinstallation of the product after repair. This warranty does not apply to repair replacements necessitated by any use beyond the control of SFC including, but not limited to, any malfunction, defect or failure caused by or resulting from unauthorized service or parts, improper maintenance, operation contrary to furnished instructions, shipping or transit accidents, modifications or repair by the user, abuse, misuse, neglect, accident, incorrect power line voltage, fire, flood, or other Acts of God, or normal wear and tear.

The foregoing is in lieu of all other warranties and SFC does not assume or authorize any party to assume for it any other obligation or liability.

THE DURATION OF ANY WARRANTIES WHICH MAY BE IMPLIED BY LAW (INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS) IS LIMITED TO THE TERM OF THIS WARRANTY. IN NO EVENT SHALL SFC BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM OWNERSHIP OR USE OF THIS PRODUCT, OR FOR ANY DELAY IN THE PERFORMANCE OF ITS OBLIGATIONS UNDER THIS WARRANTY DUE TO CAUSES BEYOND ITS CONTROL.

IN THE UNITED STATES AND CANADA, SOME STATES AND PROVINCES, RESPECTIVELY, DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS AND/OR DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS AND EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE, FROM PROVINCE TO PROVINCE, AND FROM COUNTRY TO COUNTRY.

For your protection in the event of theft or loss of this product, please fill in the information below for your own personal records.

Model No. _____ Serial No. _____
 (Located on back or bottom side of unit)
 Date of Purchase _____ Purchase Price _____
 Where Purchased _____

Tabla de Contenido **Página**

Muchas gracias por su compra de la **Olla Arrocera y Olla de Cocción Versátil de Sanyo**. Por favor lea estas instrucciones antes de utilizar, y guárdelas para utilizarlas en el futuro.

Instrucciones de Seguridad	18
Precauciones	19
Identificación y Funcionamiento de Partes	20
Panel de Control	20
Como cocinar el arroz	21-22
Consejos para cocinar el arroz	22
Cocción por Temporizador	23
Cocción al Horno	23
Cocción al Vapor	24
Haciendo Sopa	25
Recalentamiento	25
Cuidado y Limpieza	26
Resolución de Problemas/Especificaciones	27
Recetas	28-30
Póliza de Garantía	31

Spanish

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesión:

1. Por favor lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o ninguna parte de esta parrilla en agua o cualquier otro líquido.
4. Se requiere la supervisión de un adulto cuando el aparato esté siendo usado cerca de un niño.
5. Desconecte la unidad del tomacorriente antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
6. No opere ningún aparato que presente daños en el enchufe o al cable, o si la unidad no funciona bien o ha sido dañada en alguna forma. Devuélvala a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o ajusten.
7. A fin de reducir el riesgo de choque eléctrico, introduzca ningún objeto extraño dentro de las aberturas del aparato.
8. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. No use aparato a la intemperie.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
12. Se debe tener precaución extrema al transportar un aparato que contiene el aceite caliente u otros líquidos.
13. No limpie el aparato con agentes de limpieza, almohadillas de fibras metálicas, o cualquier otro abrasivo.
14. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar, gire el control a la posición "OFF" (apagado), después desconecte el enchufe del tomacorriente.
15. A fin de reducir el riesgo de choque eléctrico, utilice solamente la sartén interior para cocinar.
16. No use el aparato con otro fin más que para lo que ha sido diseñada.

Spanish

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Nota:




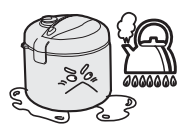




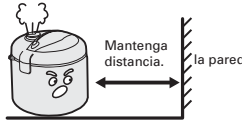


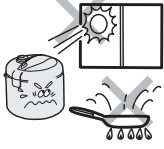

- A. Un cable eléctrico corto se ha seleccionado para reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo.
- B. Cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si el cuidado se ejerce en su uso.
- C. Si se use un cable de extensión:
 - (1) La extensión deberá estar calificada para no menos del grado eléctrico marcado del aparato.
 - (2) Cuando se use un cable más largo asegúrese que no interfiera con la área de trabajo ni que cuelgue de modo que alguien pueda tirar de él o tropezarse.

Se emplean enchufes polarizados con un contacto más ancho que el otro para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios a la enchufe.

ADVERTENCIA: El manejo del cable de este producto o cables asociados con accesorios vendidos con este producto, le podría exponer a plomo, un químico conocido por el estado de California que causa cáncer, y anomalías relacionadas de nacimiento humano u otro daño reproductivo. **Lávese las manos después del manejo.**

PRECAUCIONES

Por favor lea todas las instrucciones antes de usar. Deben tomarse ciertas precauciones básicas de seguridad para evitar el peligro de lesiones a las personas o daños a propiedades personales.

<ul style="list-style-type: none"> • Use en un enchufe individual de 120 voltios, 15 amperios que es correctamente polarizado y fusionado. 	<ul style="list-style-type: none"> • No maneje el cable de potencia bruscamente.
<ul style="list-style-type: none"> • Limpie periódicamente el polvo y otras partículas del enchufe. Cuando el polvo y otras partículas se acumulan en el enchufe, puede resultar en el mal aislamiento de humedad, o en un incendio. Desenchúfelo y límpielo con un paño seco. 	
<ul style="list-style-type: none"> • No intente desmontar ninguna de las piezas o repararlo usted mismo. El aparato debe ser reparado por un centro de servicio autorizado. 	<ul style="list-style-type: none"> • No introduzca ningún objeto dentro de las aberturas del aparato. 
<ul style="list-style-type: none"> • Conecte el aparato en un enchufe individual. Use solamente en un enchufe individual de 120 voltios, 15 amperios que es correctamente polarizado y fusionado. Siempre asegúrese si el enchufe está conectado firmemente al tomacorriente. 	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato se calienta cuando está en funcionamiento, especialmente la tapa y la sartén interior. No toque directamente con las manos durante o inmediatamente después de la operación. 
<ul style="list-style-type: none"> • No conecte o desconecte el aparato con las manos mojadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • No utilice este aparato en las áreas húmedas o cerca de fuentes de calor. 
<ul style="list-style-type: none"> • No toque el escape de vapor. No ponga sus manos o cara encima o cerca del escape de vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> • No opere el aparato en una superficie inestable ni sobre ninguna superficie no resistente al calor.
<ul style="list-style-type: none"> • No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con un cable o enchufe dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> • No toque el botón para destrabar la tapa cuando se transporte o se mueva el aparato. 
<ul style="list-style-type: none"> • Se requiere la supervisión de un adulto cuando el aparato esté siendo usado cerca de un niño. 	<ul style="list-style-type: none"> • No sustituya la sartén interior con otro contenedor.
<ul style="list-style-type: none"> • No sumerja el aparato en agua u otro líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • No colocar el aparato cerca de una pared o muebles (entre 30cm). 
<ul style="list-style-type: none"> • Siempre permita que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso. 
<ul style="list-style-type: none"> • No coloque el aparato en los lugares siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Lugares donde aceite o grasa calientes puedan salpicar sobre el aparato. • Lugares donde el aparato estará expuesto directamente a la luz del sol. 	<ul style="list-style-type: none"> • No cubra el aparato con un paño o toalla durante la operación. 
<ul style="list-style-type: none"> • Mantenga el aparato limpio, libre de partículas de comida. Mantenga siempre limpios y secos el exterior de la sartén interior, el botón para destrabar la tapa, el Vaporizador, y el sensor antes de usar el aparato. Los objetos extraños pueden causar un mal funcionamiento y daño. 	<ul style="list-style-type: none"> • No sacuda el aparato por la manija. Mientras que el arroz está cocinando, mantenga la manija colocada en posición plegada detrás del aparato y no lo lleve.

IDENTIFICACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE PARTES

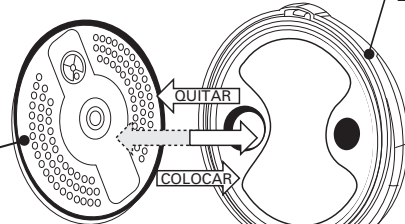
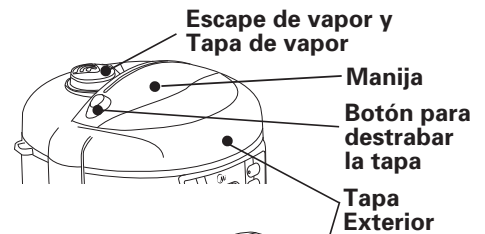
ESCAPE DE VAPOR Y TAPA EXTERNA

Como Retirarlo:

- Quite el escape de vapor de la tapa externa.
- Para retirar la tapa interior, jálela hacia usted.

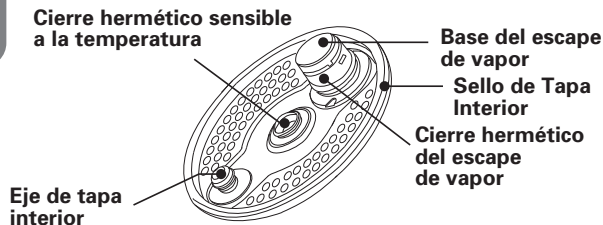
Como Colocar:

- Alinee el escape de vapor y eje de tapa interior en los dos surcos de la tapa exterior y colóquelos.
- Alinee la tapa de vapor en el espacio del escape de vapor y apriétela. A continuación gírela, uno o dos veces, de izquierda a derecha para sujetar la tapa de vapor.



Spanish

TAPA INTERIOR



Sostenedor del cucharón

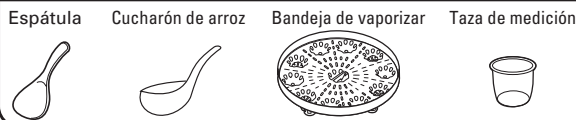
Cable de potencia
Enchufe de potencia

Sartén Interior

Panel de Control

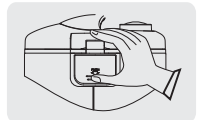
Unidad Principal

ACCESORIOS (one each)



BANDEJA DE GOTEO

- Apriete la flecha y agarre la tapa del receptáculo para retirarla.
- Después de limpiarla, vuelva a colocarla.



PANEL DE CONTROL



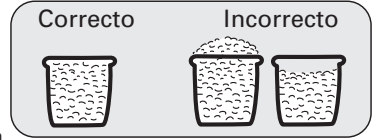
Antes del Primer Uso

- Quite cualquier etiqueta del aparato.
- Antes del primer uso, lave muy bien con agua tibia y jabonosa accesorios. Después enjuague y seque cuidadosamente.
- Quite el Sartén Interior y la Tapa Interior y lávelos bien con agua tibia y jabonosa. Después enjuague y seque cuidadosamente antes de colocar en la Unidad principal.
- Limpie con un paño húmedo la superficie de la olla arrocera.
- Durante del primer uso, la olla arrocera puede despedir un ligero olor. Esto es debido a la novedad del producto y no disminuirá con el uso continuado.

COMO COCINAR EL ARROZ

1 Mida el arroz correctamente. Lave el arroz.

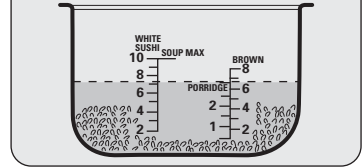
- Mida el arroz utilizando la copa de medición incluida. 1 taza es igual a 180 ml.
- No aclare el arroz en la Sartén interior ya que podría dañar la Sartén interior.
- Lave bien el arroz en un tazón aparte hasta que el agua esté relativamente clara.
- Enjuáguelo rápidamente con mucha agua. Escúrralo rápidamente.
- Enjuague suavemente el arroz 2-3 veces hasta que el agua esté relativamente clara.



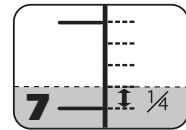
2 Eche la cantidad de agua correcta de acuerdo con la función seleccionada y la cantidad de arroz.

- Eche el arroz lavado en la Sartén interior.
- Añada la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de arroz y de su preferencia.
- Asegúrese de no agregar demasiada agua ya que esto podría hacer que el contenido de la olla se desborde.
- Ajuste la cantidad de agua dependiendo de su preferencia. Puede ajustar el nivel de agua hasta $\frac{1}{4}$ de la línea marcada en el interior de la Sartén interior. Para evitar que el contenido de la olla se desborde, asegúrese de no exceder la cantidad de agua. No exceda el nivel de llenado máximo indicado con la marca número 10 ya que esto podría hacer que el contenido de la olla se desborde y pueda provocar un cortocircuito.
- Asegúrese de retirar frotando cualquier objeto extraño o gotitas de agua que se pegan a la parte exterior de la Olla interior o en la parte inferior de la de la Unidad principal. Los sonidos de estallido mientras cocina son sonidos causados cuando el agua se derrama.
- Suavemente gire la Olla interior hacia adelante y hacia atrás unas cuantas veces para asegurarse de que el arroz esté nivelado.

Ejemplo: Para cocinar 7 tazas de arroz.



Ejemplo: Para cocinar 7 tazas de arroz.



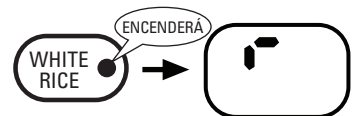
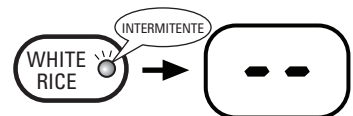
Spanish

3 Conecte la tapa interior y cierre la tapa exterior.

- Cierre la tapa con seguridad hasta que usted oye un sonido de clic.
- Asegúrese de que no hay ningún objeto extraño como granos de arroz que se pegan entre la Tapa y la Olla interior o entre la Olla interior y el Sello de tapa interior. Cualquier objeto extraño entre ellos puede provocar un derrame.

4 Conecte el cable de potencia a la toma de corriente y seleccione la función.

- Cuando la olla arrocera esta prendida, se parpadeará la luz indicadora de **WHITE RICE** (ARROZ BLANCO) y la pantalla mostrará dos líneas horizontales rojas. La olla arrocera entra en **STANDBY** (MODO DE ESPERA).
- Oprima el Botón del **MENU** (MENÚ) para seleccionar el tipo de arroz que quiere cocinar. Si la función del menú incorrecta es seleccionada, esto causaría que el agua se derramara o que el arroz no se cocinara correctamente.
- La luz indicadora del **MENU** (MENÚ) intermitente cambiará a sólida. Después de 10 segundos, las dos líneas horizontales rojas comienzan a aparecer en la pantalla. La olla arrocera empieza a cocinar.
- Oprima el Botón **OFF** (APAGADO) para cancelar la cocción.
- La guía para cocción del arroz es incluida abajo para su referencia.



Tiempo aproximado de Cocción del Arroz (en minutos)

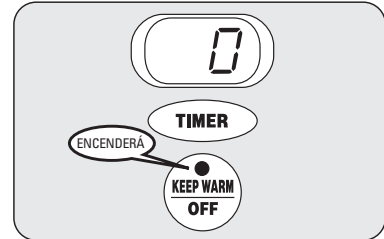
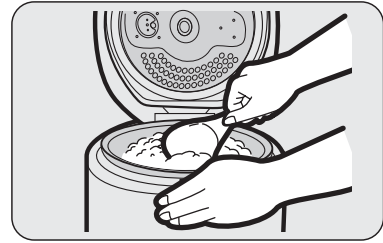
(a temperatura ambiente (68°F/20°C) y temperatura del agua (64°F/18°C)

Menú	Arroz Blanco	Arroz Integral	Sushi	Cocción Rápida	Papilla de Avena
Capacidad (tazas)	2 – 10	2 – 8	2 – 10	2 – 10	0.5 – 2.5
Tiempo de cocción	38-54	68-79	37-50	27-40	90

COMO COCINAR EL ARROZ

5 Revuelva el arroz antes de servir. El arroz cocido se puede mantener caliente hasta 12 horas.

- Al finalizar la cocción, la luz indicadora de **MENU** (MENÚ) se apaga. La luz indicadora de **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE) se encenderá y la olla arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz.
- La pantalla mostrará el tiempo transcurrido de 0 hasta 12 horas. Si el tiempo transcurrido para la función de Mantener Caliente excede de 12 horas, la pantalla mostrará "-".
- No desconecte la olla arrocera cuando está en la función de Mantener Caliente.
- No mantenga el arroz en la función de Mantener Caliente durante más de 12 horas. Esto puede causar que el arroz se descolore, se seque o adquiera un olor.
- No use esta función para mantener caliente el arroz mezclado, arroz integral, arroz dulce, brotes de arroz integral o arroz salvaje ya que puede comenzar a deteriorar o adquirir un olor.
- No mantenga papilla de avena caliente, ya que puede resultar pegajosa.
- Asegúrese de desenchufar el enchufe de potencia después de usar.



Spanish

CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ

- Asegúrese de que el arroz esté distribuido de una manera equilibrada en el fondo de la Sartén interior para asegurar que se cocine parejo.
- ¡Lave bien el arroz. Enjuáguelo rápidamente con mucha agua. Escúrralo rápidamente. Enjuague suavemente el arroz 2-3 veces hasta que el agua esté relativamente clara.
- ¡El arroz recién cosechado (temporada de otoño) usualmente se requiere menos agua para cocinar que el que ya ha sido almacenado. Mientras el tiempo pasa, el arroz tiende a deshidratarse, y se necesita más agua para la cocción.

Nota: Algunas marcas de arroz recomiendan no lavar el arroz antes de cocinarse para retener las vitaminas.

COMO COCINAR EL ARROZ INTEGRAL

- Se puede cocinar hasta 8 tazas de arroz integral.
- Mida la cantidad de agua hasta la línea **BROWN RICE** (ARROZ INTEGRAL) marcada dentro de la Sartén interior.
- Oprima el botón **BROWN RICE** (EL ARROZ INTEGRAL) del menú para comenzar la cocción.
- Para obtener los mejores resultados con el arroz integral, déjelo sumergido en agua por los menos de una hora antes de cocinar.

COMO COCINAR EL ARROZ SUSHI

- Use el arroz blanco de grano mediano para preparar el arroz sushi.
- La función de **SUSHI** cocina el arroz que tiene una textura menos pegajosa que el normal, que es ideal para hacer el sushi. Si el arroz es tipo pegajoso, agregue el arroz maduro para que no sea pegajoso.
- Mida la cantidad de agua hasta la línea **SUSHI** (SUSHI) marcada dentro de la Sartén interior.
- Oprima el botón **SUSHI RICE** (EL ARROZ SUSHI) del menú para comenzar la cocción.

COMO COCINAR LA PAPILLA DE AVENA

- Las líneas **PORRIDGE** (PAPILLA DE AVENA) marcadas dentro de la sartén son para cocinar la papilla de avena de textura regular.
- Ajuste el nivel del agua según su propia referencia.
- Se puede cocinar hasta 2 ½ tazas de papilla de avena.
- Mida la cantidad de agua hasta la línea **PORRIDGE** (PAPILLA DE AVENA) marcada dentro de la Sartén interior.
- Oprima el botón **PORRIDGE & SOUP** (PAPILLA DE AVENA Y SOPA) del menú para comenzar la cocción.

COMO COCINAR CON LA FUNCIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA

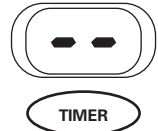
- La función de **QUICK COOKING** (COCCIÓN RÁPIDA) es la manera más rápida de cocinar el arroz.
- El arroz puede ser un poco más firme o una capa fina de arroz puede formarse dentro de la Sartén interior después de la cocción.
- El arroz puede ser más blando si es vaporizado por más tiempo en la función de **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE) después de la cocción.
- Si se prefiere el arroz blando, déjelo sumergido en agua por los menos de 30 minutos antes de cocinar.
- Mida la cantidad de agua hasta la línea **WHITE RICE** (ARROZ BLANCO) marcada dentro de la Sartén interior.
- Oprima el botón **QUICK COOKING** (COCCIÓN RÁPIDA) del menú para comenzar la cocción.

COCCIÓN POR TEMPORIZADOR

La cocción termina en un tiempo específico usando la función del temporizador.

1 Prepare el arroz siguiendo los pasos 1 a 3 en la sección de "Cómo cocinar el arroz" en la página 6.

- Conecte el cable de potencia a la toma de corriente.
- Determine cuándo usted quiere que el arroz esté listo.



2 Oprima el botón **TIMER (TEMPORIZADOR)**.

- Las horas cambian en incrementos de una hora (hasta 15 horas). Las horas seleccionadas son de 1 a 15 horas.
- Oprima continuamente el botón del **TIMER (TEMPORIZADOR)** hasta que aparezca el tiempo deseado.



3 Oprima el botón del **MENU (MENÚ)** apropiado para comenzar el conteo regresivo del tiempo.

- La pantalla mostrará el tiempo de cocción restante. La luz indicadora de **MENU (MENÚ)** se encenderá.
- Cuando comienza la cocción, las dos líneas horizontales rojas comienzan a aparecer en la pantalla.
- Al finalizar la cocción, la luz indicadora de **MENU (MENÚ)** se apaga. La luz indicadora de **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** se encenderá y la olla arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz.
- Asegúrese de desenchufar el enchufe de potencia después de usar.

⚠ ADVERTENCIA

- Timer cooking cannot be used for **CAKE** and **REHEATING** functions.
- Minimum of 2 hours on the timer must be set for cooking brown rice, porridge and soup.
- Timer cooking should be set to begin within 12 hours. The rice may begin to deteriorate if the rice is left in the water for an extended time.
- Do not use timer cooking to prepare mixed rice, brown rice or sweet rice that contains other ingredients. These ingredients or seasonings may deteriorate or settle to the bottom and fail to cook properly.
- Rice may turn out soft when cooked using the timer.

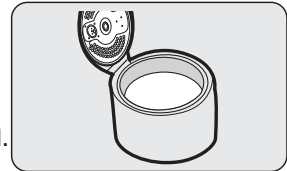
Spanish

COCCIÓN AL HORNO

1 Vierta la mezcla en el Sartén interior. Coloque el Sartén interior dentro de la unidad principal.

- Mezcla todos los ingredientes en un tazón separado.
- Cubra la Sartén interior con aceite o aceite antiadherente en aerosol.
- Vierta la mezcla en el Sartén interior y colóquelo dentro de la unidad principal.

Note: vea recetas de pasteles en la página 15.



2 Cierre la Tapa exterior y conecte el cable de potencia a la toma de corriente.

3 Oprima el botón **CAKE (PASTEL)**.

- La luz indicadora de **CAKE (PASTEL)** se encenderá y comienza la cocción al horno.
- Cuando el ciclo de hornear se haya terminado (aproximadamente 65 minutos), la luz indicadora de **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** se encenderá y la olla arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz.
- Entrarle al pastel un palillo de madera, si sale seco después de insertarlo en el pastel, está listo.
- Oprima el botón **KEEP WARM/OFF (MANTENER CALIENTE/APAGADO)** para cancelar la cocción al horno.

4 Cuando se acaba de cocinar, deje de reposar durante 5 minutos.

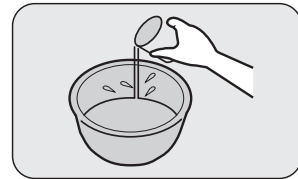
- Al finalizar la cocción, la luz indicadora de **CAKE (PASTEL)** se apagará y se parpadeará la luz indicadora de **WHITE RICE (ARROZ BLANCO)**.
- Deje de reposar durante 5 minutos.
- Voltee el pastel sobre un plato utilizando manoplas para horno. Déjelo enfriar completamente antes de cortarlo o colocarle el glaseado.
- Asegúrese de desenchufar el enchufe de potencia después de usar.

COCCIÓN AL VAPOR

Seleccione el menú **STEAMING** (COCCIÓN AL VAPOR) para cocinar al vapor el alimento. Los tiempos de cocción recomendados en la tabla son aproximados y pueden servir como guía.

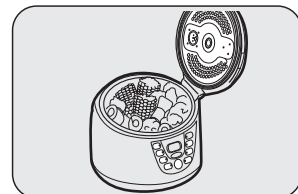
1 Añada aproximadamente 1½ tazas (300ml) de agua.

- Utilice la copa de medición incluida.

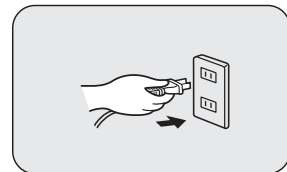


2 Coloque la Bandeja de vaporizar dentro de la Unidad principal. Coloque la Bandeja de vaporizar y los alimentos dentro del Sartén interior.

- Coloque los alimentos sobre la Bandeja de vaporizar.

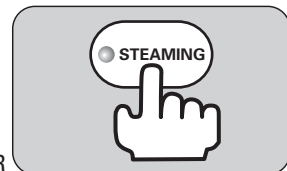


3 Cierre la Tapa exterior y conecte el cable de potencia a la toma de corriente.



4 Oprima el botón STEAMING (COCCIÓN AL VAPOR)

- La luz indicadora de **STEAMING** (COCCIÓN AL VAPOR) se encenderá y comienza la cocción al vapor.
- Supervise el tiempo de cocción al vapor manualmente.
- Cuando se haya evaporado de toda el agua, la luz indicadora de **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE) se encenderá y la olla arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz.
- Compruebe y revuelva el alimento de vez en cuando. Sigue cocinando al vapor hasta que se haya cocinado como se deseaba.
- Cuando el alimento está listo, oprima el botón **KEEP WARM/OFF** (MANTENER CALIENTE/APAGADO) para cancelar la cocción al vapor.
- Una cierta experimentación puede ser necesaria determinar los tiempos de cocción exactos. El tiempo de cocción recomendado en la tabla puede servir como guía; aumente o reduzca el tiempo de cocción al gusto.
- Asegúrese de desenchufar el enchufe de potencia después de usar.



VERDURA CANTIDAD PREPARACIÓN TIEMPO SUGERENCIAS

Verdura	Preparación	Cantidad	Tiempo de Cocción Approx.
Alcachofa	Cortada a la mitad	2-4	25-30 minutos
Espárragos frescos	Entero, tallos cortados	1 libra	10-15 minutos
Brócoli	Tallos	1/2 libra	10-15 minutos
Remolachas	Peladas y cortadas en trozos de ¼ pulgadas	1 libra	15-20 minutos
Zanahorias	Cortadas, peladas	1 libra	15-20 minutos
Coliflor	Troceada	1 libra	20-25 minutos
Mazorcas de Maíz	Partidas por la mitad	2 espigas	15-20 minutos
Judías verdes o habichuelas	Enteras, cortadas	3/4 libra	10-15 minutos
Papas, Enteros – Rojas	Cortada a la mitad	1 libra	25-30 minutos
Tirabeques o guisantes	Limpios y enteros	1/2 libra	15-20 minutos
Espinaca	Hojas	1/2 libra	8-10 minutos
Batatas o boniatos	Cortados en piezas de ½ pulgadas	1 libra	20-25 minutos
Calabaza o calabacín	Cortados en piezas de ¼ pulgadas	1 libra	10-15 minutos
Huevos	Tibios	8	15 minutos
	Duros	8	23 minutos

HACIENDO SOPA

Seleccione el menú **PORRIDGE & SOUP** (PAPILLA DE AVENA Y SOPA) para hacer sopa.

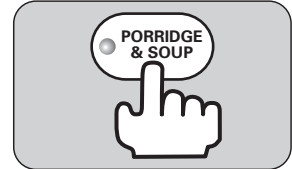
- 1** Añada todos los ingredientes y la sazón al Sartén Interior. Coloque el Sartén interior dentro de la Unidad principal.



- 2** Cierre la Tapa exterior y conecte el cable de potencia a la toma de corriente.

- 3** Oprima el botón **PORRIDGE & SOUP** (PAPILLA DE AVENA Y SOPA).

- La luz indicadora de **PORRIDGE & SOUP** (PAPILLA DE AVENA Y SOPA) se encenderá y comienza la cocción al vapor.
- Supervise el tiempo de cocción al vapor manualmente.
- Cuando el ciclo de sopa se haya terminado (aproximadamente una hora y media), la luz indicadora de **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE) se encenderá y la olla arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz.
- Cuando la sopa está listo, oprima el botón **KEEP WARM/OFF** (MANTENER CALIENTE/APAGADO) para cancelar la cocción al vapor.
- Asegúrese de desenchufar el enchufe de potencia después de usar.



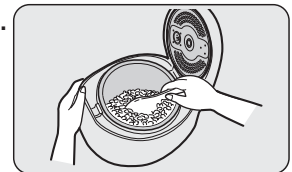
Spanish

RECALENTAMIENTO

Para recalentar el arroz cocido.

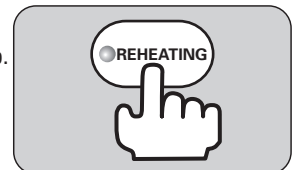
- 1** Revuelva el arroz y asegúrese que el arroz esté distribuido igualmente.

- Siempre revuelva el arroz para evitar que se queme en el fondo del Sartén interior.
- Asegúrese de que el arroz esté distribuido de una manera equilibrada en el fondo de la sartén interior para asegurar que se cocine parejo.
- Oprima el botón **KEEP WARM/OFF** (MANTENER CALIENTE/APAGADO) para cancelar la operación.



- 2** Oprima el botón **REHEAT** (RECALENTAR).

- La luz indicadora de **REHEAT** (RECALENTAR) se encenderá y comienza el recalentamiento.
- El recalentamiento tarda aproximadamente 20-30 minutos dependiendo de la temperatura del arroz.
- Oprima el botón **KEEP WARM/OFF** (MANTENER CALIENTE/APAGADO) para cancelar el recalentamiento.



- 3** Cuando el recalentamiento se haya terminado, revuelva el arroz otra vez.

- Al finalizar el recalentamiento, la luz indicadora de **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE) se encenderá y la olla arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz.
- Asegúrese de que revuelva el arroz bien ya que una capa fina de arroz puede formarse dentro del Sartén interior después de cocinar.
- Asegúrese de desenchufar el enchufe de potencia después de usar.

CONSEJOS PARA RECALENTAR EL ARROZ

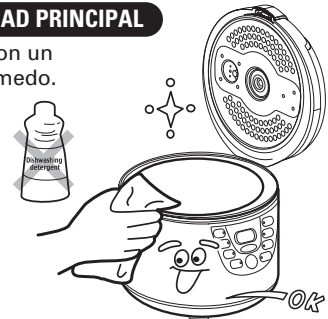
- Para los mejores resultados, recaliente el arroz cuando el Sartén interior esté menos de medio lleno.
- No use esta función para recalentar otro tipo de arroz con la excepción del arroz blanco o arroz sin lavar.
- No recaliente el arroz más de una vez. Esto puede causar que el arroz se descolore, se seque o adquiera un olor.
- Rocíe un poco de agua al recalentar una pequeña cantidad del arroz. Esto puede evitar que el arroz se seque. Rocíe 1 cucharada de agua por 2 tazones de arroz.
- No use esta función para recalentar el arroz frío. Esto puede causar que el arroz adquiera un olor.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Siempre desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe por completo antes de limpiar.
- No use diluyente, bencina, o ningún otro tipo de limpiador de regador para limpiar la unidad.
- Nunca lave el Sartén interior, el Escape de vapor ni la Tapa interior en el lavavajillas. Esto puede resultar en daño y descoloramiento.
- Coloque la Tapa interior con el Escape de vapor correctamente después de cada limpieza.

LA UNIDAD PRINCIPAL

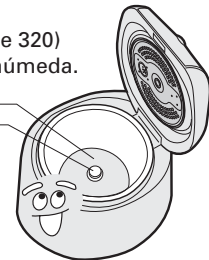
Limpie con un paño húmedo.



EL ELEMENTO CALEFACTOR Y SENSOR DE TEMPERATURA

Si granos de arroz u objetos extraños se pegan del elemento calefactor, lije suavemente con papel de lija fino (aproximadamente de una dureza de 320) y después limpie con una esponja húmeda.

Elemento Calefactor
Sensor de Temperatura



Spanish

EL SARTÉN INTERIOR

Limpie el Sartén interior con detergente lavavajillas y esponja después de cada uso.

Para prevenir daño al recubrimiento antiadherente del sartén interior:

- No lave el arroz dentro del Sartén interior utilizando objetos duros como batidores metálicos.
- Utilice el cucharón de arroz incluida para servir el arroz.
- No limpie objetos duros como cucharas o tazones de arroz dentro del Sartén interior.
- No use vinagre en el Sartén interior.
- Asegúrese de que el Sartén interior esté lavado inmediatamente después de haber cocinado cualquier arroz con el condimento.
- Una cierta descoloración del Sartén interior puede ocurrir con uso normal. Esto es totalmente seguro y no presenta ningún peligro para la salud.

LA TAPA INTERIOR Y ESCAPE DE VAPOR

- Limpie la Tapa Interior y el Escape de Vapor bien con detergente lavavajillas y esponja. Séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de que los coloque a la Tapa exterior después de limpiar.

1 Como Colocarlo:

- Quite el Escape de vapor de la Tapa externa.
- Para retirar la Tapa interior, jálela hacia usted.

2 Como Colocarlo:

- Alinee el Escape de vapor y Eje de tapa interior en los dos surcos de la Tapa exterior y colóquelos.
- Alinee la Tapa de vapor en el espacio del Escape de vapor y apriétela. A continuación gírela, uno o dos veces, de izquierda a derecha para sujetar la Tapa de vapor.

⚠ ADVERTENCIA

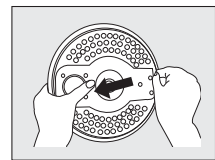
- Asegúrese de quitar el escape de vapor primero, y luego, quite la tapa interior.
- Nunca jale el Sello de tapa interior mientras que quita la tapa interior.
- Jale de ambos lados con fuerza equilibrada para facilitar el desmontaje.

SELLO DE TAPA INTERIOR

- Limpie el Sello de tapa interior bien con detergente lavavajillas y esponja. Séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de que coloque el Sello de tapa interior a la tapa exterior correctamente después de limpiar.

1 Como Quitar el Sello de Tapa Interior

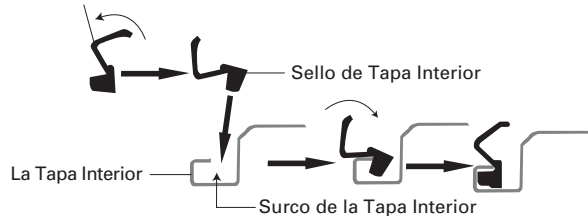
- Agarre el Sello de tapa interior y jálelo hacia el centro.



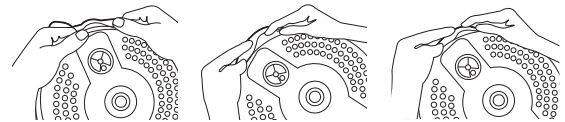
2 Como Colocar el Sello de Tapa Interior

Paso 1: Gire el Sello de tapa interior hacia fuera y ponga el lado A del Sello de tapa interior en el surco de la Tapa interior verticalmente, según las indicaciones del dibujo.

Sección transversal del Cierre hermético



Paso 2: Primero presione la sección del Sello de tapa interior instalado con una mano, y después gire la sección del Sello de tapa interior desinstalado hacia fuera con la otra mano. Coloque la marca A del Sello de tapa interior con la marca A del surco de la tapa interior hasta que se ajuste correctamente.



Paso 3: Después de la instalación, revise si el Sello de tapa interior está instalado correctamente. También, revise si el Sello de tapa interior se ha ajustado correctamente en el surco de la Tapa interior.



CIERRE HERMETICO SENSIBLE A LA TEMPERATURA

Si el "Cierre hermetico sensible a la temperatura" es removido, asegurese de que sea repuesto correctamente como se le indica debajo.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por favor, verifique con esta guía antes de solicitar servicio.

Síntoma	Solución posible
<ul style="list-style-type: none"> El enchufe o el cable de potencia han sido dañados, retorcidos, o descolorados. El enchufe o cable de potencia están mas calientes que normal. El cable de potencia queda flojo o pierde poder. La unidad principal sobrecalentado despidió olor quemante. 	<ul style="list-style-type: none"> Desenchufar el cable de potencia y deje de utilizar el aparato inmediatamente. Contacte el Servicio de Atención al Cliente de Sanyo Fisher (véase la página para más información sobre la garantía).
Las clavijas del enchufe de potencia o las superficies del enchufe están sucias.	Limpie a fondo.

Síntoma	Posible Causa	Página de referencia
El arroz no cocina bien.	¿Está conectado el enchufe de potencia completamente en el tomacorriente o ha ocurrido una pérdida de potencia?	19, 21
	¿Fue oprimido el botón de la cocción? Has the cook switch been depressed?	21
	¿Se ha agregado la cantidad correcta de agua al sartén interior?	21, 22
El arroz resulta muy seco. No cocinado suave (arroz con un centro duro)	¿Está conectado el enchufe de potencia completamente en el tomacorriente o ha ocurrido una pérdida de potencia?	19, 21
	¿Se ha agregado la cantidad correcta de agua al sartén interior?	21, 22
	¿Se le ha removido bien el arroz después de cocinar?	22
	¿Fue seleccionada la función correcta del menú?	21, 22
	¿Hay materiales extraños pegados sobre la sartén interior, el elemento calefactor o el Cierre hermético de tapa interior?	19, 21, 26
El arroz resulta muy pegajoso.	¿Se ha agregado la cantidad correcta de agua al sartén interior?	21,22
	¿Se removió bien el arroz después de cocinar?	22
	¿Hay materiales extraños pegados sobre la sartén interior, el elemento calefactor o el Cierre hermético de tapa interior?	19, 21, 26
	¿Fue seleccionada la función correcta del menú?	21,22
Arroz quemado en la parte baja de la sartén interior.	¿Se ha agregado la cantidad correcta de agua al sartén interior?	21,22
	¿Hay materiales extraños pegados sobre la sartén interior, el elemento calefactor o el Cierre hermético de tapa interior?	19, 21, 26
	¿Fue seleccionada la función correcta del menú?	21,22
Toma demasiado tiempo para cocinar el arroz	¿Se ha aclarado correctamente el arroz antes de cocinar?	21,22
	¿Está conectado el enchufe de potencia completamente en el tomacorriente o ha ocurrido una pérdida de potencia?	19,21
	¿Se ha agregado demasiada agua al sartén interior?	21,22
	¿Fue seleccionada la función correcta del menú?	21,22
Durante el modo, "Mantener Caliente" el arroz se endurece, se descolora, o tiene un olor.	¿Hay materiales extraños pegados sobre la sartén interior, el elemento calefactor o el Cierre hermético de tapa interior?	19, 21, 26
	¿Se mantuvo caliente el arroz durante más de dos horas?	22
	¿Se ha aclarado correctamente el arroz antes de cocinar?	21,22
	¿Está conectado el enchufe de potencia completamente en el tomacorriente o ha ocurrido una pérdida de potencia?	19,21
	¿Se le ha removido bien el arroz después de cocinar?	22
El agua se desborda la olla.	¿Se ha agregado demasiada agua al sartén interior?	21,22
	¿Hay materiales extraños pegados sobre la sartén interior, el elemento calefactor o el Cierre hermético de tapa interior?	19, 21, 26
	¿Fue seleccionada la función correcta del menú?	21,22
	¿Se ha aclarado correctamente el arroz antes de cocinar?	21,22
El agua hierve y rebosa por los lados de la arrocera.	¿Se ha agregado la cantidad correcta de agua al sartén interior?	21,22
	¿Fue seleccionada la función correcta del menú?	21,22
	¿Hay materiales extraños pegados sobre la sartén interior, el elemento calefactor o el Cierre hermético de tapa interior?	19, 21, 26
Produce un sonido Extraño.	¿Había gotitas del agua sobre el lado externo de la sartén interior o dentro de la unidad principal? Los sonidos de estallido mientras cocina son sonidos causados cuando el agua se derrama por expansión termal en la parte inferior de la sartén interior. No es una malfunción.	19,21,26

Spanish

ESPECIFICACIONES

MODEL No.	ECJ-M100S	
Fuente de Potencia	120 V 60 Hz	
Consumo de Potencia	La cocción: 650 Watts	Mantener Caliente: 15 Wh
Capacidad para cocinar (de arroz seco)	Arroz Blanco	2 – 10 tazas
	Arroz integral	2 – 8 tazas
	Sushi	2 – 10 tazas
	Papilla de avena	0.5 – 2.5 tazas
Unit Dimensions (WxHxD)"	10 13/16" x 11" x 11"	
Peso	7.3 libras	
Cord Length	Approx. 47 1/4"	

RECETAS

CONSEJOS PARA LAS RECETAS

1. Utilice la copa de medición incluida (6 oz. o 180 ml) para medir el arroz.
2. No mida los condimentos con la copa de medición incluida. Utilice una copa de medición estándar y cucharas para medir los condimentos.
3. No cocine más de la cantidad que la unidad permita para ciertos tipos de arroz.
4. Mezcla bien los condimentos como salsa de soya o consomé, sopa o agua con sal, añada al Sartén interior justo antes de cocinar.
5. Un exceso de los ingredientes o condimentos no mezclados pueden causar el arroz que cocine incorrectamente.
6. El uso de condimentos puede causar que el arroz se queme fácilmente cuando se cocina.
7. Después de cocinar el arroz mezclado con otros ingredientes, un ligero olor se puede quedar. Lave el Sartén interior bien después de cada uso.

Spanish

Arroz Integral Sazonado

ARROZ INTEGRAL



Rinde para 4 porciones

Ingredientes:

- 3 tazas de arroz integral de grano largo
- 2 latas de caldo de pollo
- 3 cucharadas de margarina
- ½ cucharadita de ajo picado
- 1 cucharadita de perejil seco
- 1 cucharadita de condimento para pollo (Opcional)

Preparación:

1. Para obtener mejores resultados, lave el arroz integral y deje remojar por 2 horas.
2. Escurra el arroz y eche el arroz lavado en la sartén interior.
3. Añada caldo de pollo, margarina, y ajo picado. Añada el agua hasta la línea oscura, marcada "3" en el interior de la sartén interior. Revuélvalo bien.
4. Cierre la tapa exterior. Oprima el botón "BROWN RICE" (ARROZ INTEGRAL) para iniciar la cocción.
5. The unit will turn off automatically after approximately 1 hour and 15 min.
6. Añada perejil seco y condimento para pollo (Opcional)
7. Revuelva el arroz con un tenedor. Sírvalo caliente.

El Roll California al revés (con el arroz por fuera y el nori - hoja de alga - por dentro)

SUSHI



Rinde para 4 porciones

Ingredientes:

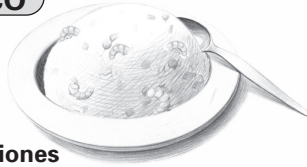
- 3 tazas de arroz blanco de grano mediano
- 1/3 Cup taza vinagre de arroz
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 hojas de alga (nori)
- 1 aguacate, pelado y cortado en trozos largos
- 1 pepino, pelado y cortado en trozos largos
- 1 taza de carne de cangrejo o sucedáneo de cangrejo
- Mayonesa
- Semillas de sésamo tostadas
- Wasabi (pasta de rábano verde picante)

Preparación:

1. Lave el arroz y escúrralo bien.
2. Eche el arroz lavado en la sartén interior. Añada el agua hasta la línea "White/Sushi" (Blanco/Sushi) marcada "3" en el interior de la sartén interior. Cierre la tapa exterior.
3. Oprima el botón "SUSHI" para iniciar la cocción.
4. La unidad se apagará automáticamente después de 45 minutos.
5. Mezcle el vinagre de arroz, azúcar y la sal en un tazón pequeño. Ponga a un lado.
6. Traspase el arroz a un tazón o recipiente inmediatamente después de la cocción. Vierta el aderezo de vinagre por todo el arroz con una cuchara de madera y de forma muy suave. Coloque media hoja de alga sobre la estera de bambú enrollable.
7. Extienda el arroz sobre la hoja de alga (con las manos húmedas para que no se pegue). Presione firmemente, así el arroz quedará unido. Voltee la hoja de alga para que el arroz esté hacia abajo y empiece a poner el relleno para el roll California.
8. Coloque el pepino, aguacate, mayonesa, wasabi y carne de cangrejo sobre la hoja de alga de forma muy ordenada.
9. Con la estera de bambú, enrolle cerrando el sushi, presionando el arroz. Déle forma al sushi usando la estera de bambú hasta que quede unificado.
10. Luego, salpique semillas sésamo por encima como decoración. Corte con un cuchillo muy filoso de manera lenta sin empujar para que no se deforme el roll. Córtele en ocho piezas.

Arroz Pilaf con Camarones

ARROZ BLANCO



Rinde para 4-6 porciones

Ingredientes:

3 tazas de arroz de grano largo o mediano
6 camarones de tamaño mediano
1 lata de ½ onza de almejas cortadas, escurridas
¼ taza de verduras mezcladas congeladas o en lata
3 cucharadas de aceite de oliva
2 tazas de caldo de pollo, más el jugo de las almejas enlatadas
½ cucharadita de polvo de curry
Sal y pimienta

Preparación:

1. Lave el arroz y escúmalo bien.
2. Cocine los camarones en agua hervida por 2-3 minutos. Pele y córtelos en piezas pequeñas.
3. Caliente 2 cucharadas de aceite de oliva en un sartén. Saltee el arroz escurrido hasta que esté transparente. Retire del fuego y ponga a un lado.
4. Caliente 1 cucharada de aceite de oliva en un sartén. Saltee los camarones cortados, almejas, y verduras mezcladas. Sazónelo con sal, pimienta y polvo de curry.
5. Combine el caldo de pollo y jugo de las almejas para hacer 2 tazas de líquido.
6. Eche el arroz en la sartén interior. Añada el líquido. Añada agua hasta la línea **WHITE** (BLANCA), marcada "3" en el interior de la sartén interior. Coloque los camarones, almejas y verduras encima del arroz.
7. Cierre la tapa exterior. Oprima el botón "**WHITE RICE**" (ARROZ BLANCO) para iniciar la cocción.
8. La unidad se apagará automáticamente después de 45 minutos.
9. Revuelva el arroz con un tenedor. Sírvalo caliente.

Risotto de Queso

COCCIÓN RÁPIDA



Rinde para 4-6 porciones

Ingredientes:

½ cebolla en rebanadas finas
1 diente de ajo cortado fino
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de mantequilla
1 ½ tazas de arroz sin lavar (para obtener mejores resultados, use arroz Arborio o se puede sustituir por arroz de grano mediano)
½ taza de vino blanco
4 ½ tazas de caldo de pollo
½ taza de crema ligera (half & half)
4 espárragos, cortados en piezas de ½ pulgadas
2/3 taza de queso parmesano desmenuzado
Sal y pimienta

Preparación:

1. En un sartén grande, caliente el aceite de oliva. Saltee el ajo y la cebolla a fuego mediano hasta que se ablanden.
2. Añada la mantequilla y el arroz. Saltee el arroz hasta que esté transparente.
3. Traspase el arroz a la olla arrocera.
4. Añada el caldo de pollo, vino y un poco de sal y pimienta al gusto.
5. Cierre la tapa exterior. Oprima el botón "**QUICK COOK**" (COCCIÓN RÁPIDA) para iniciar la cocción.
6. Cocine por 15 minutos. Abra la tapa. Incorpore la crema ligera y los espárragos. Remueva suavemente. Cierre la tapa exterior y continúe cocinando.
7. Una vez finalizada la cocción, deje reposar el arroz durante 5 minutos. Abra la tapa y añada el queso. Remueva suavemente. Sírvalo inmediatamente.

Sopa de Cebolla a la Francesa

PAPILLA DE AVENA Y SOPA



Rinde para 4 porciones

Ingredientes:

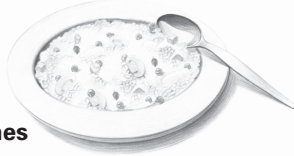
Cebollas, grandes
2 cucharadas de mantequilla o margarina
4 tazas de caldo de res
1 cucharadita de salsa inglesa (salsa worcester)
4 rebanadas de pan tostado francés
¼ taza de queso parmesano desmenuzado
Sal y pimienta

Preparación:

1. En un sartén grande, cocine las cebollas en la mantequilla hasta que estén doradas.
2. En la olla arrocera, combine las cebollas cocidas, el caldo de res, la salsa inglesa y el sal y la pimienta al gusto.
3. Cierre la tapa exterior. Oprima el botón "**PORRIDGE & SOUP**" (PAPILLA DE AVENA Y SOPA) para iniciar la cocción.
4. La unidad se apagará automáticamente después de 1 hora y 20 minutos.
5. Sirva con pan tostado francés espolvoreado con queso parmesano.

Papilla de Arroz Salvaje

PAPILLA DE AVENA Y SOPA



Rinde para 4 porciones

Ingredientes:

1/3 taza de arroz glutinoso
 1/3 taza de arroz sin gluten
 1/3 taza de mijo
 1 cucharada de espinado cambrón
 1 cucharada de piñones
 1/3 taza de vieiras secas
 1 cucharada de jengibre picado
 1 cucharadita de salsa de soya
 1 cucharadita de aceite de sésamo
 1/2 cucharadita de sal
 1 cucharada de caldo de pollo en gránulos
 1/2 taza de brotes de soja

Preparación:

1. Lave el arroz glutinoso, arroz sin gluten y mijo juntos.
2. En un tazón con 4 1/2 tazas de agua, añada el caldo de pollo en gránulos, la salsa de soya, el aceite de sésamo, y la sal para hacer la marinada.
3. Escorra el arroz y échelo en la sartén interior. Añada la marinada hasta la línea "PORRIDGE & SOUP" (PAPILLA DE AVENA Y SOPA), marcada "1" en el interior de la sartén interior. (Añada mas agua si no hay suficiente marinada). Incorpore el espinado cambrón, los piñones, las vieiras secas, y el jengibre picado.
4. Cierre la tapa exterior. Oprima el botón "PORRIDGE & SOUP" (PAPILLA DE AVENA Y SOPA) para iniciar la cocción.
5. La unidad se apagará automáticamente después de 20 minutos.
6. Salpique con brotes y sirva.

Pastel Sin Grasa

PASTEL



Rinde para 10 porciones

Ingredientes:

5 huevos, grandes
 1 taza de azúcar
 1 3/4 tazas de harina tamizada
 2 cucharadas de miel
 1/4 taza de leche
 1 cucharada de coñac (opcional)

Preparación:

1. Cubra la sartén interior con aceite vegetal o aceite antiadherente en aerosol.
2. Mezcla la miel y leche, y ponga a un lado.
3. Remoje los huevos en agua tibia por aproximadamente cinco minutos. Ponga a un lado.
4. En un tazón grande, bata los huevos y el azúcar a alta velocidad.
5. Cuando los huevos estén suaves y espumosos, agregue la mezcla de leche con miel. Continúe batiendo hasta que la preparación forme picos duros. Revuelva suavemente el coñac (opcional).
6. Añada la harina. Revuelva suavemente hasta que los ingredientes se mezclen uniformemente.
7. Traspase la mezcla al Sartén interior y cierre la tapa exterior.
8. Oprima el botón "CAKE" (PASTEL) para iniciar la cocción.
9. La unidad se apagará automáticamente después de 55 minutos.
10. Deje reposar el arroz durante 5 minutos. Invierta de inmediato el pastel sobre un estante de enfriamiento. Deje que enfríe y sirva.

Para la mezcla para pastel de caja:

Cualquier marca de mezcla para pastel de caja vendida en los E.E.U.U. se puede hornear en esta olla arrocera. Siga las instrucciones del paquete.

Vegetales Variados Cocidos al Vapor con Salsa de Limón

COCCIÓN AL VAPOR



Rinde para 4 porciones

Ingredientes:

Brócoli	6oz., cortado	15 min
Zanahorias pequeñas	6oz.	20 min
Coliflor	8oz., cortado	8 min
Papas	2 de tamaño mediano, cortadas	30 min
Ocra	4oz.	10 min

Preparación:

1. Cocine al vapor sus vegetales preferidas usando la guía en la página 9.
2. En una olla pequeña, combine el azúcar, la maizena, y la sal.
3. Añada el agua y cocine a fuego mediano-bajo, revolviendo constantemente hasta que hierva la mezcla.
4. Quite del fuego. Agregue la ralladura de limón y el zumo de limón. Revuelva bien hasta que esté mezclado.
5. Sirva con vegetales cocidos al vapor.

Para la Salsa

1/2 taza de azúcar
 2 cucharadas de maizena
 1 taza de agua
 2 cucharadas de mantequilla
 2 cucharadas de ralladura fina de limón
 2 cucharadas de zumo de limón

GARANTIA LIMITADA PARA APARATOS PEQUEÑOS DE SANYO

OBLIGACIONES

Para obtener servicios de garantía, el producto debe ser entregado y recogido en un centro de servicio de fábrica autorizado de Sanyo, a cargo del usuario, a menos que este especificado de lo contrario en esta garantía. Los nombres y direcciones de los centros de servicio de fábrica autorizados de Sanyo pueden ser obtenidos, llamando el número gratuito que sigue:

Para operación del producto, centro de servicio autorizado o asistencia de servicio, llame al
INFORMACION AL CLIENTE: (USA 1-800-421-5013) (MEXICO 001-800-726-9775)
Días hábiles 7:30 A.M. – 5:00 P.M. Hora del Pacífico
(CANADA 1-800-263-2244 – Días hábiles 8:30 A.M. – 5:00 P.M. Hora del Este)

ESTA GARANTIA ES VALIDA SOLAMENTE EN PRODUCTOS SANYO, COMPRADOS O RENTADOS Y UTILIZADOS EN CANADA O EN LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, O EN LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA, EXCLUYENDO TODOS LOS TERRITORIOS Y PROTECTORADOS. ESTA GARANTIA ES VALIDA UNICAMENTE EN EL PAIS EN DONDE EL PRODUCTO FUE COMPRADO. ESTA GARANTIA SE APLICARA SOLAMENTE AL USUARIO ORIGINAL Y NO SE APLICARA PARA PRODUCTOS USADOS PARA CUALQUIER USO INDUSTRIAL, PROFESIONAL O COMERCIAL. EL RECIBO ORIGINAL DE COMPRA FECHADO, O ACUERDO ORIGINAL DE VENTA O RENTA, DEBE SER SOMETIDO AL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO DE SANYO, AL MOMENTO EN QUE EL SERVICIO SEA REQUERIDO DENTRO DEL TIEMPO DE GARANTIA. Para servicio en México, si por alguna razón no existiera centro de servicio en la ciudad en donde el producto fue adquirido, el usuario podrá mandar el producto, de acuerdo a las instrucciones proporcionadas por parte del servicio autorizado de SANYO FISHER COMPANY (SFC), a cargo del centro de servicio mas cercano.

Sujeto a las OBLIGACIONES mencionadas arriba, y EXCLUSIONES debajo, SFC garantiza este producto SANYO contra defectos en material y mano de obra por los periodos de MANO DE OBRA y PARTES especificados debajo. SFC reparara o reemplazara (a su opción), el producto y cualquiera de sus partes que fallen a la conformidad de esta garantía. El periodo de garantía comienza en la fecha que el producto fuese comprado o rentado por primera vez al consumidor.

MANO DE OBRA	PARTES
1 AÑO	1 AÑO

Para producto adquirido en Canadá: Por favor visite ca.sanyo.com para detalles mas recientes de garantía.

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre (A) el ajuste de controles operados por el usuario, como se explica en el manual de instrucciones del modelo, o (B) la reparación de cualquier producto el cual el numero de serie haya sido alterado, estropeado, o removido. Esta garantía no se aplicara a cualquier daño surgido por chispa de fuego, causados por el utilizo de cualquier producto metálico dentro del producto, exceptuando los accesorios aprobados por SFC.

Esta garantía no se aplica para desempacar, montar, instalación, remover el producto para reparación o reinstalación del producto después de la reparación. Esta garantía no aplica para reparaciones o reemplazos necesarios para cualquier uso fuera del control de SFC, incluyendo, pero no limitado a cualquier malfuncionamiento, defecto o falla causada o como resultado por servicios o partes no autorizados, mantenimiento impropio, operación contrariamente a las instrucciones proporcionadas, envíos o accidentes del tránsito, modificaciones o reparación por el usuario, abuso, mal uso, abandono, accidente, voltaje eléctrico incorrecto, fuego, diluvio u otros actos naturales o de fuerza mayor, o el desgaste por uso normal.

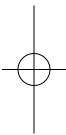
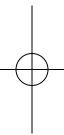
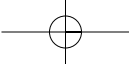
Lo previo mencionado, está en lugar de todas las otras garantías y SFC no asume o autoriza cualquier otro grupo, para asumir cualquier otra obligación o responsabilidad.

LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDE SER IMPLICITA POR LEY (INCLYENDO LAS GARANTÍAS MERCANTILES Y APTITUDES) ES LIMITADA A LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA. EN NINGÚN EVENTO SFC SERA RESPONSABLE PARA DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O PERJUICIOS CONSECUENTES, QUE OCURRAN POR POSESION DE O USO DE ESTE PRODUCTO, O POR CUALQUIER RETRASO PARA EL DESEMPEÑO DE SUS OBLIGACIONES, BAJO ESTA GARANTÍA DEBIDO A CAUSAS DE ACTOS NATURALES MÁS ALLÁ DE SU CONTROL

EN LOS ESTADOS UNIDOS, ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN EN CUÁNTO A TIEMPOS DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DURA Y/O NO PERMITE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑO Y PERJUICIOS CONSECUENTES, Y LAS LIMITACIONES ANTERIORES Y EXCLUSIONES NO APLICARIAN A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO Y DE PAÍS A PAÍS.

Para su protección en caso de robo o pérdida de este producto, llene la información debajo para sus archivos personales.

Número de modelo _____ Número de serie _____
 Fecha de compra _____ (Localizado detrás o debajo del producto)
 Lugar de compra _____ Precio de compra _____



0609

SANYO

SANYO Electric Co., Ltd.
us.sanyo.com

Printed in China

